



GASTRONOMIE

L'Instant Cuisine : mets et vins à l'unisson

Mordus de gastronomie et d'œnologie, Geoffrey et David Courtois ont ouvert leur second restaurant à Reims : L'Instant Cuisine. Une table gourmande où la convivialité s'accorde à merveille avec la richesse du terroir.

C'est une adresse devenue incontournable dans la zone Farman, à Reims. D'abord pour sa carte étoffée et originale, ensuite pour son ambiance cosy, très appréciée de la clientèle d'affaires. Les nuances de gris chatoient au cœur de ce cadre tamisé, bercées par les couleurs chaudes des luminaires et l'élégance de la verrerie. Ici et là, les vins et champagnes exposés invitent à l'évasion et promettent des rencontres gustatives audacieuses. Mais pas question, pour autant, de tomber dans le cliché « *bon chic bon genre* ». David et Geoffrey Courtois ont imaginé ce lieu à leur image : convivial,

authentique et propice aux échanges. « *Un endroit qui vit, où l'on se retrouve avec plaisir*, explique Geoffrey. *Nous avons d'ailleurs noué des liens forts avec nos clients* ».

Ode aux vins d'auteurs

En octobre 2018, le duo ouvrait les portes du Clos Saint-Martin à Courtisols. L'aventure se poursuit dans la cité des sacres depuis janvier avec la reprise du restaurant « *Le Voisin* » et les jeunes propriétaires ont des projets plein la tête. « *Nous développons déjà les plateaux-repas et la privatisation de la salle. On aimerait également organiser des afterworks en présence d'un vigne-*



Sur place, Geoffrey Courtois partage sa passion pour l'œnologie et le métier de vigneron indépendant.

ron ». Ou comment valoriser la richesse des vins, sans occulter le talent de celles et ceux qui les font. « Ma formation en viticulture-œnologie me permet d'apporter cette touche. Notre carte réunit 370 références et uniquement des vins d'auteurs. Pas de négoce. Je considère les vignerons

indépendants comme des artistes, pour la précision de leur travail et la finesse de leurs vins. Les blancs et les champagnes fonctionnent énormément. Nous avons aussi des pépites venues de la Loire ». À moyen terme, il souhaite proposer encore plus de pépites champenoises. « C'est un terroir d'exception qui mérite d'être sur le devant de la scène. J'envisage d'emmener les clients du restaurant chez nos vignerons partenaires, pour qu'ils découvrent autrement leur métier et leurs différentes cuvées ».

Une équipe de choc en cuisine

Pour la petite anecdote, plusieurs chefs étoilés ont déjà testé et approuvé cette table. Et Geoffrey Courtois ne tarit pas d'éloges sur son équipe. « Notre chef Xavier Lecas possède une réactivité folle. Sa spécialité : le suprême de volaille farci aux morilles. Marine Deloux, la

seconde, excelle notamment sur le sucré et réalise des présentations d'assiettes sublimes. On se situe entre la cuisine traditionnelle et semi-gastronomique ». Avec une attention toute particulière portée aux produits et aux techniques qui les flattent le mieux. Le saumon, par exemple, se déguste volontiers à la mode gravlax ou fumé « maison », en compagnie d'un vin pointu et minéral. « Le coteaux champenois millésimé 2016 « Le Fosse Le Loup » du Champagne Colin à Vertus, suggère l'expert. L'œuf parfait est notre entrée signature. Il nécessite une cuisson basse température pendant une heure ». Idéal avec des lentillons rosés, une poêlée de girolles et une émulsion de chorizo. Là encore, l'œnologue distille ses bons conseils : « Le blanc de blancs « Coup de foudre » millésimé 2012 de la famille Sadi-Maloi, à Villers-Marmery ». En bouche, la fraîcheur et l'acidité de ce vin



Le millefeuille revisité par Marine Deloux, au chocolat, à la menthe et aux petits fruits rouges.

s'accordent pleinement avec le goût relevé du mets. Côté desserts, enfin, le millefeuille revisité et les macarons déclinés de mille façons surprendront les papilles.

Sarah Legrand

Infos pratiques

L'Instant Cuisine – Restaurant business et cosy
8, rue Gabriel Voisin à Reims
Contact : 03 10 16 74 48 - linstantcuisinefarman@gmail.com
Plus d'informations sur la page Facebook [@linstantcuisinefarman](https://www.facebook.com/linstantcuisinefarman)



Les nuances de gris et les couleurs chaudes des luminaires apportent une ambiance cosy et élégante au restaurant.



Ouvert depuis janvier, L'Instant Cuisine a trouvé sa clientèle dans la zone Farman.

DU CÔTÉ DE CHEZ PROUST

avec Geoffrey Courtois

Mon principal trait de caractère : fonceur et persévérant.

Mon occupation préférée : les dégustations, les moments en famille et la course à pied.

Mon rêve de bonheur : l'achat d'une maison.

Ma devise : se fixer des objectifs et croire en ses projets pour les réaliser.

Mon vin tranquille préféré : un côte rôtie ou un saint-joseph. Les vins de Bourgogne sont aussi extraordinaires.

Mon champagne préféré : la cuvée blanc de noirs Sous les roses, de Yann Alexandre à Courmas. J'apprécie ce vigneron pour la qualité de son travail, son approche bourguignonne et ses vins évolués.

Mon meilleur souvenir de dégustation : un grands-échezeaux. J'avais 16 ou 17 ans, j'ai su à ce moment précis que je voulais travailler dans le domaine du vin.

Mon plat préféré : le ris de veau doré au sautoir, en particulier celui de Fred, le chef cuisinier du Crypto.



POMME DE RIS DE VEAU DORÉE AU SAUTOIR

La pomme de ris de veau fait des heureux chaque semaine.



Crédit : © L'Instant Cuisining

Le ris de veau figure parmi les grands succès de la carte. Et la façon dont Xavier Lecas le sublime fait régulièrement des heureux. Son ingrédient secret ? « *La passion du métier*, sourit-il. *C'est primordial, tout comme le fait d'aimer les bons produits* ». Première étape de cette recette : pocher le ris cru pendant dix minutes - environ 150 grammes par personne - avant de le refroidir à l'eau glacée. « *Il faut ensuite éplucher soigneusement la peau et le gras pour obtenir de belles pommes. Farinez-les et poêlez-les au beurre. Une fois l'ensemble caramélisé, c'est prêt* ». Cette technique offre un accord « *croustillant à l'intérieur et moelleux à l'extérieur* » incomparable. « *Elle permet aussi de révéler ce bon goût du veau. J'accompagne le tout de légumes verts comme les fèves, les haricots ou les courgettes et je l'agrément d'une petite sauce aux morilles* ». Le chef conseille de faire revenir les champignons avec des échalotes ciselées dans du beurre, puis d'y ajouter une pointe de vin blanc lorsque ce mélange est coloré. « *Laissez réduire, mouillez avec de l'eau et épaississez avec un peu de fond de veau* ». Côté vin, là où bon nombre d'épicuriens dégusteraient ce plat avec le traditionnel verre de rouge, Geoffrey Courtois mise sur des assemblages subtils, capables de magnifier toute la finesse du mets. « *Un vin de Bourgogne ou un beau coteaux champenois, illustre-t-il. Voire un champagne blanc de noirs, comme le millésime 2011 Sous les roses de Yann Alexandre, à Courmas* ».